



# **NUTRITION CENTER FOR TRAINING AND CAPACITY BUILDING**

مركز التغذية للتدريب وبناء القدرات



**NOVEMBER 7, 2024**

**NCTCB**

**Khartoum. Sudan**

مرحبا بكم

# مركز التغذية للتدريب وبناء القدرات يرحب بكم من القاهرة جمهورية مصر العربية

إستهل مع موقعنا الجديد رحلة مثيرة لاكتشاف عالم التغذية.

نقدم لك مجموعة متنوعة من البرامج التدريبية التي صُممت لتزويدك بالمهارات والمعرفة اللازمة لتصبح قائداً في مجال التغذية.

سواء كنت تبحث عن تطوير مهاراتك البحثية، أو تصميم برامج غذائية مبتكرة، أو التواصل بفعالية مع المجتمع، فإن برامجنا ستدعمك في تحقيق أهدافك.

انضم إلينا ونعمل معاً لبناء مستقبل غذائي صحي ومستدام".



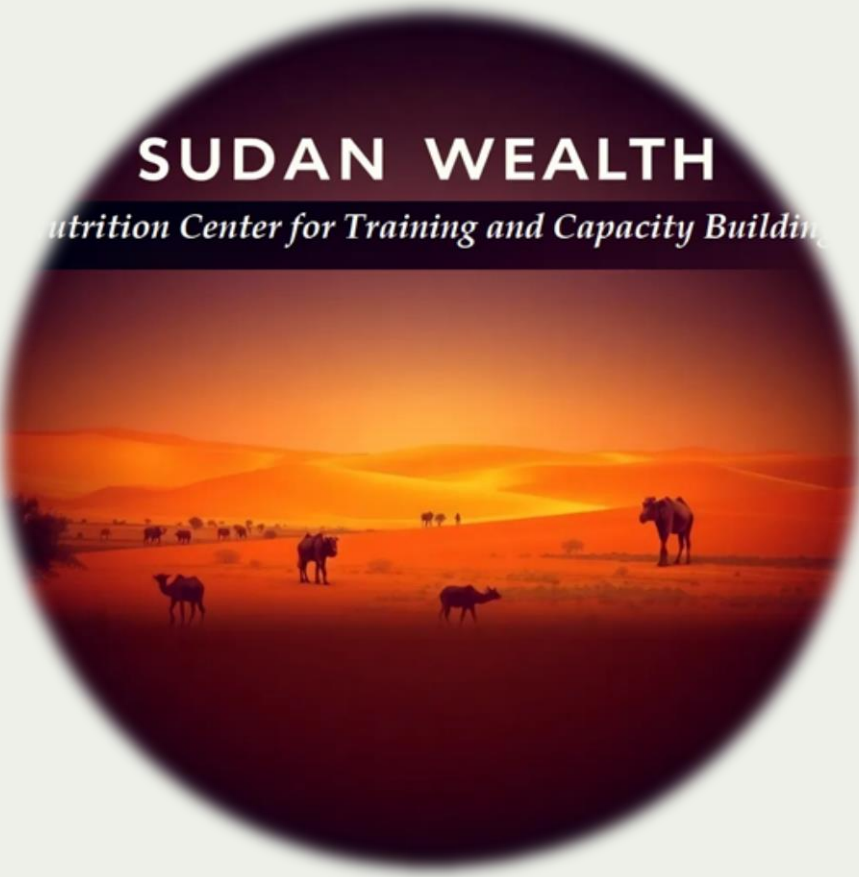
## تمهيد

يسعد مركز التغذية للتدريب والبحوث أن يعاود تقديم خدماته حضوريا للقطاع العريض من جمهوره والمتمثل في قطاعات التغذية والصحة العامة والأمن الغذائي والتغذوي بعد أن ظل خلال العام المنصرم (2023 - 2024) يقدم برامجه أونلاين بسبب ظروف الحرب في السودان.

وسوف يقوم المركز بممارسة نشاطه التدريبي والأنشطة الأخرى عبر إستضافة كريمة من مركز

(Vitalis Medical Training Center)

وموقعه مدينة نصر بـ القاهرة المعز بـ جمهورية مصر العربية وسوف يركز المركز علي استهداف المجتمع السوداني العريض المتواجد بالقاهرة بسبب اللجوء الناتج من الحرب الدائرة بالسودان بالإضافة الي مجتمع التغذويين العرب بشكل عام. كما يسر المركز أن يعلن بدء نشاط في مجال البحوث العلمية والحقلية.



## نبذة عن المركز

مركز التغذية للتدريب وبناء القدرات هو أقوى وأشهر مراكز التدريب الخاصة الرائدة في السودان في مجال التغذية والتغذية العلاجية، والذي تم تأسيسه عام 1918م على يد خيرة من خبراء التغذية وخبراء التدريب في السودان وخارجه، إن مركز التغذية للتدريب وبناء القدرات هو المركز الوحيد المتخصص رسميا في مجال التغذية في السودان حسب بيانات وإفادة المجلس القومي للتدريب.

يهدف مركز التغذية للتدريب وبناء القدرات لتنمية وتطوير الموارد البشرية في مجالات التغذية والتغذية العلاجية والمجالات المرتبطة بهما مثل الصحة العامة والغذاء والأمن الغذائي، وذلك عبر تقديم مجموعة كبيرة من الشهادات الاحترافية والدورات التدريبية في مختلف المجالات والتخصصات، وكذلك تقديم خدمة الاستشارات في كافة المجالات التغذوية.

ويتمثل دور المركز في ارتياد آفاق جديدة، وطرح وتقديم مناهج ومسارات وأساليب مستحدثة في التدريب والاستشارات تستعين بها المؤسسات الصحية والاجتماعية والاقتصادية في تطوير ممارساتها وفعاليتها. كما يمثل المركز بيت الخبرة القومي، بتقديم الخدمات الاستشارية والتعاقدية بهدف تطوير مجال الغذاء والتغذية وتغذية الصحة العامة للمؤسسات الحكومية والمنظمات بمختلف تخصصاتها وتوجهاتها. كذلك يقوم المركز بتوفير الخبراء والمتخصصين كمستشارين في مجالات التغذية المختلفة والذين كان لهم اسهامات بارزة في وضع السياسات القومية للتغذية والاستراتيجيات المصاحبة لها وايضا في تطوير مناهج التغذية في الجامعات وفي مناهج مراحل الأساس والثانوي بوزارة التربية والتعليم الاتحادية وقسم المناهج والبحث التربوي ببخت الرضا.

وفي مجال التدريب، يقوم المركز بتصميم وتقديم خدمات التدريب من خلال عقد البرامج والندوات وورش العمل في مختلف مجالات وجوانب التغذية، كما يقوم كذلك بإنتاج وتقديم وسائل ومعينات التدريب. وفي هذا الخصوص كان للمركز الشرف في تدريب كواد من البرنامج القومي للتغذية بوزارة الصحة الاتحادية وكواد مركز البحوث والاستشارات الصناعية. وعلى المستوى الفردي قام المركز بتدريب المئات من الكواد التغذوية العاملين في مختلف المجالات. وتميز المركز بريادته التدريبية خاصة في برنامجي التغذية في ظروف الطوارئ والكوارث وفي مجال القيادة في التغذية.

## عيادة التغذية العلاجية:

قدمت العيادة التغذوية العلاجية التابعة للمركز والتي يشرف عليها مجموعة من الاختصاصيين التغذويين المعتمدين والمسجلين لدى المجلس السوداني للمهن والتخصصات الصحية، خدمات متمثلة في برامج المعالجة التغذوية للأمراض المزمنة وعلى الاخص مرض السكري وامراض السمنة وزيادة الوزن عبر ادخال برامج الانماط الحياتية الصحية ذلك بالاستفادة من الصالة الرياضية التدريبية الحديثة المجهزة بأحدث الأجهزة للقياس وتحليل النشاط البدني التابعة للمركز. كذلك قدمت العيادة العلاجية خدمات مجتمعية متمثلة في اقامة ايام صحية وعلاجية وتنقيفية شملت الأسر و أطفال المدارس ورياض الأطفال.



### الاعتمادات التي حصل عليها المركز حتى الآن

تم إعتماده المركز رسمياً من قبل المجلس القومي للتدريب بوزارة العمل وتنمية الموارد البشرية (ترخيص رقم: 157631)، بناءً على توصية خبراء المركز القومي لأبحاث الغذاء. وكذلك "ترخيص إدارة التسجيلات التجارية" بوزارة العدل السودانية (121843) "والرقم التعريفي الضريبي: 300000549559" بوزارة المالية.

مباشرة بعد إعتماده، سعي المركز للحصول على "إعتماد وترخيص مجلس المهن والتخصصات الصحية" وقد تحقق ذلك وتم إعتماد جميع برامج المركز من قبل المجلس وذلك بتاريخ 2020 ورقم ترخيص: 1043. حالياً فإن كل الشهادات التدريبية التي تصدر من المركز يتم اعتمادها تلقائياً من قبل المجلسين أعلاه ومن ثم توثق الشهادات لدى وزارة الخارجية السودانية.

وقد حصلت برامج المركز وشهاداته التدريبية على "عضوية غرفة الخدمات الصحية والتعليمية والتدريب" التابعة لاتحاد الغرف التجارية السودانية تحت رقم تسجيل: 40540. كما حصل المركز أيضاً على "عضوية حركة تعزيز وتحالفات النهوض بالتغذية (SUN) – السودان - تحالف منظمات المجتمع المدني (CSA)".

كما حصلت العيادة التغذوية (NCTCB Dietetic Clinic) بالمركز على "رخصة الممارسة للمهن الطبية" من قبل إدارة المؤسسات العلاجية الخاصة التابعة لوزارة الصحة الاتحادية السودانية. وقد ظلت العيادة التغذوية بقيادة الاختصاصيين التغذويين المعتمدين والمسجلين تقدم خدماتها العلاجية التغذوية للمجتمع ولشريحة واسعة من الأطباء في مختلف التخصصات.

إضافة إلى كل تلك الاعتمادات المتخصصة، حصل المركز أيضاً على "الرخصة السودانية لتشغيل الحاسوب" التي تجيز الشهادات والدورات التدريبية الخاصة بهذا المجال الذي أنشأ له المركز معملاً خاصاً بأحدث أجهزة الحاسوب التي تخدم طلاب الجامعات المتخصصين في هذا المجال مثل طلاب العمارة وطلاب تكنولوجيا المعلومات.

### شبكة العلاقات المتبادلة واتفاقيات التعاون

حيث أن من أهم أهداف المركز هو تطوير قطاع كوادر التغذية كان من الطبيعي أن تنشأ اتفاقيات تعاون مع الجهات التي يتبع لها أفراد هذا القطاع. وللمركز حالياً اتفاقيات تعاون مع

وزارة العمل وتنمية الموارد البشرية  
وزارة الصحة الاتحادية  
وزارة الصحة ولاية الخرطوم،  
وزارة التربية والتعليم الاتحادية،  
وزارة الصناعة  
جامعة الاحفاد للبنات  
جامعة الرباط الوطني

1. المجلس القومي للتدريب  
2. البرنامج القومي للتغذية  
3. إدارة التغذية  
4. إدارة التغذية والفلاحة المنزلية  
5. المركز القومي للبحوث والاستشارات الصناعية  
6. مركز التغذية للتدريب والبحوث  
7. مجمع عمر ساوي الطبي (مستشفى الشرطة)

### الجديد في برامج المركز

بالنظر إلى الظروف الحالية في السودان والاحتياجات المتزايدة للمجتمع السوداني، سعي مركز التغذية للتدريب وبناء القدرات لتطوير خطة للبرامج التدريبية تخدم مجتمع النازحين داخل السودان ومجتمع اللاجئين في الدول المجاورة للسودان من خلال استهداف العاملين في المجال الانساني وفي القطاعات الحكومية وغير الحكومية والقطاع المجتمعي المدني.

كذلك هدفت هذه الخطط والبرامج الي استيعاب القطاع الواسع من الشباب وعلي الأخص قطاع المرأة والذين يعانون من تعطل الدراسة بالجامعات واضطرتهم الحرب الي النزوح او اللجوء مع اهاليهم. فكانت هذه البرامج تعويضا مؤقتا لحين استئناف الامن ومعاودة الدراسة

كما انها ايضا خدمت مجموعات واسعة منهم لايجاد فرص عمل مع المنظمات العاملة في المجال الانساني استطاعوا عن طريقها مساعدة أسرهم ودعمها ماديا لمقابلة احتياجاتهم الغذائية والصحية وغيرها من المشاكل.



## الدورات والبرامج التدريبية المقدمة دورات مهارات تطويرية متقدمة في التغذية العلاجية

### أهداف عامة لبرامج التدريب:

- تزويد المتخصصين بالمعرفة والمهارات اللازمة لتقديم الرعاية الغذائية للمرضى.
- تحسين جودة الحياة للمرضى من خلال التغذية السليمة.
- الوقاية من الأمراض وعلاجها من خلال التغذية.
- تعزيز صحة المجتمع.

### برامج أساسية:

15 س.م	3 يوم	1. مقدمة في التغذية العلاجية: تركز هذه البرامج على فهم الأسس العلمية للتغذية، وأهمية التغذية في صحة الإنسان، ومبادئ التغذية السليمة.
25 س.م	5 يوم	2. تقييم الحالة الغذائية: تشمل هذه البرامج تعلم كيفية تقييم الاحتياجات الغذائية للمريض، وتحليل النظم الغذائية الحالية، وتحديد أوجه القصور.
25 س.م	5 يوم	3. تخطيط الوجبات العلاجية: تركز هذه البرامج على كيفية تصميم خطط وجبات مخصصة تلبي احتياجات المرضى، مع مراعاة الأمراض المختلفة والحالات الصحية الخاصة.
25 س.م	5 يوم	4. التغذية في الأمراض المزمنة: تغطي هذه البرامج التغذية في أمراض مثل السكري، وأمراض القلب، والسرطان، والسمنة، وغيرها.
25 س.م	5 يوم	5. التغذية في مراحل العمر المختلفة: تتناول هذه البرامج الاحتياجات الغذائية الخاصة بكل مرحلة عمرية، من الرضاعة إلى الشيخوخة.



## برامج متخصصة:

15 س.م	3 يوم	1. التغذية الرياضية: تركز هذه البرامج على التغذية اللازمة لتحسين الأداء الرياضي، وتعزيز التعافي، وبناء العضلات .
15 س.م	3 يوم	2. التغذية في أمراض الجهاز الهضمي: تركز هذه البرامج على التغذية في حالات مثل مرض كرون، وقرحة المعدة، ومتلازمة القولون العصبي .
15 س.م	3 يوم	3. التغذية في أمراض الكلى: تركز هذه البرامج على التغذية في حالات الفشل الكلوي، وأمراض الكلى المزمنة .
15 س.م	3 يوم	4. التغذية في أمراض المناعة الذاتية: تركز هذه البرامج على التغذية في حالات مثل مرض الذئبة، والتهاب المفاصل الروماتويدي .
25 س.م	5 يوم	5. التغذية وإنقاص الوزن ومكافحة السمنة وبناء الاجسام
25 س.م	5 يوم	6. التغذية والعلاج الطبيعي

## برامج تطوير المهارات عملية:

1. الحالة الغذائية باستخدام الأدوات السريرية: تعلم كيفية استخدام الأدوات السريرية لتقييم الحالة الغذائية للمريض، مثل قياس محيط الذراع، وتقييم البومين.
2. برامج الكمبيوتر لتخطيط الوجبات: تعلم كيفية استخدام برامج الكمبيوتر المتخصصة في تخطيط الوجبات وتقييم القيمة الغذائية للأطعمة.
3. التواصل مع المرضى: تعلم كيفية التواصل الفعال مع المرضى وعائلاتهم حول أهمية التغذية، وكيفية تقديم النصائح الغذائية بشكل واضح ومفهوم.
4. التعاون مع فريق الرعاية الصحية: تعلم كيفية العمل مع الأطباء، والممرضات، والأخصائيين الاجتماعيين، وغيرهم من أعضاء فريق الرعاية الصحية.

## دورات مهارات تطويرية متقدمة في التغذية المجتمعية

تهدف برامج التدريب في مجال التغذية المجتمعية إلى تمكين الأفراد والمجتمعات من اتخاذ قرارات غذائية صحية، وتحسين مستوى الصحة العامة.

### أهداف عامة لبرامج التدريب:

- تمكين الأفراد والمجتمعات من اتخاذ قرارات غذائية صحية.
- تحسين مستوى الصحة العامة في المجتمع.
- الحد من انتشار الأمراض المرتبطة بسوء التغذية.
- تعزيز الأمن الغذائي.
- دعم التنمية المستدامة.

### برامج أساسية:

15 س.م	3 يوم	1. مبادئ التغذية السليمة: تركز هذه البرامج على توفير فهم أساسي للمغذيات، وأهمية كل منها للجسم، وكيفية بناء نظام غذائي متوازن.
15 س.م	3 يوم	2. قراءة وتفسير الملصقات الغذائية: تعلم كيفية قراءة الملصقات الغذائية وفهم المعاني المختلفة للكلمات والعبارات المستخدمة، واتخاذ قرارات شراء غذائية مستنيرة.
25 س.م	5 يوم	3. تخطيط الوجبات الصحية: تعلم كيفية تخطيط وجبات صحية ومتوازنة لعائلات بأكملها، مع مراعاة الميزانية والتفضيلات الغذائية.
15 س.م	3 يوم	4. الطهي الصحي والاقتصادي: تعلم كيفية تحضير وجبات صحية ولذيذة باستخدام مكونات متوفرة وبأسعار معقولة.
25 س.م	5 يوم	5. الوقاية من سوء التغذية: التعرف على أسباب سوء التغذية وكيفية الوقاية منها، خاصة لدى الأطفال وكبار السن.

## برامج متخصصة:

15 س.م	3 يوم	1. التغذية للأمهات المرضعات: تركز هذه البرامج على تلبية الاحتياجات الغذائية للأمهات المرضعات، وتوفير التغذية المناسبة للأطفال الرضع.
25 س.م	5 يوم	2. التغذية للأطفال: تعلم كيفية توفير التغذية المناسبة للأطفال في مختلف مراحل النمو، وتعزيز عادات غذائية صحية منذ الصغر.
15 س.م	3 يوم	3. التغذية للأشخاص الذين يعانون من أمراض مزمنة: تركز هذه البرامج على التغذية في حالات مثل السكري، وأمراض القلب، والسرطان، وغيرها.
15 س.م	3 يوم	4. التغذية للمسنين: تركز هذه البرامج على الاحتياجات الغذائية الخاصة بالمسنين، وكيفية تحسين التغذية لديهم.
15 س.م	3 يوم	5. التغذية في المجتمعات المحلية: تركز هذه البرامج على تطوير برامج تغذية مخصصة لاحتياجات المجتمعات المحلية المختلفة، مثل المجتمعات الريفية أو الحضرية.

## مهارات عملية:

1. التواصل مع المجتمع: تعلم كيفية التخطيط وتنفيذ حملات التوعية الغذائية، والتواصل مع أفراد المجتمع بطرق فعالة.
2. التعاون مع الشركاء: تعلم كيفية العمل مع المنظمات الحكومية والخاصة والمجتمع المدني لتنفيذ برامج التغذية.
3. تقييم البرامج: تعلم كيفية تقييم فعالية برامج التغذية، واقتراح التعديلات اللازمة لتحسينها.

## دورات مهارات تطويرية خاصة

- التغذية في ظروف الطوارئ والكوارث والأزمات
- المهارات القيادية والإدارية في مجال التغذية وتغذية الصحة العامة
- اعداد الخطط والسياسات والاستراتيجيات التغذوية
- اعداد مقترحات البرامج التغذوية وطرق التنفيذ
- الرصد والمتابعة والتقييم للبرامج التغذوية
- التغذية والامن التغذوي والغذائي
  - برامج تدريبية حول التغذية والمسؤولية البيئية وتحقيق مفاهيم الحماية المجتمعية
  - برامج تدريبية حول التغذية والقدرة على المواجهة والصمود
  - برامج تدريبية تطبيقات نظم المعلومات الجغرافية (GIS) في المسوحات التغذوية
- تطوير مهارات الحاسوب لكوادر التغذية والكوادر المرتبطة بالتغذية وآخرين
  - برامج حاسوب عامة
  - برامج حاسوب لأغراض خاصة (للعاملين في مجال الصحة والتغذية والغذاء والمجالات المرتبطة)
  - برامج حاسوب إحصائية





## دورات مهارات تطويرية لخريجي التغذية

### مقدمة

بالتأكيد، إضافة دورات في مهارات القيادة والتواصل والاستئصال وغيرها من المهارات القيادية والاجتماعية ستزيد من قيمة البرامج التدريبية التي يقدمها المركز، وس تساعد خريجي التغذية على تطوير مساراتهم المهنية بشكل شامل.

بعض المعلومات حول هذه الدورات مع أهدافها ومحتواها المحتمل:

### 1. مهارات القيادة في مجال التغذية:

- **الهدف:** تمكين المتدربين من تولي أدوار قيادية في مجال التغذية، سواء في المؤسسات الصحية أو في المجتمع.
- **المحتوى:**
  - مبادئ القيادة الفعالة.
  - بناء الفريق وتطويره.
  - اتخاذ القرارات وحل المشكلات.
  - إدارة التغيير.
  - التواصل الفعال مع مختلف الفئات.
  - الإدارة المالية للمشاريع الغذائية.

### 2. مهارات الاتصال وتغيير السلوك:

- **الهدف:** تعزيز قدرة المتدربين على التواصل بفعالية مع مختلف الفئات، وتغيير السلوكيات الغذائية للأفراد والمجتمعات.
- **المحتوى:**
  - أسس الاتصال الفعال.
  - فن الإقناع والتأثير.
  - تصميم الرسائل التوعوية.
  - تقديم العروض التقديمية.
  - إدارة النقاشات والمناقشات.
  - أساليب تغيير السلوك.

### 3. مهارات الاستئصال وحشد التأييد:

- **الهدف:** تمكين المتدربين من الدفاع عن قضايا التغذية وحشد الدعم لها.
- **المحتوى:**
  - أسس الاستئصال والمناصرة.
  - بناء العلاقات مع صناع القرار.
  - كتابة المقترحات والحصول على التمويل.
  - تنظيم الحملات التوعوية. التواصل مع وسائل الإعلام.

#### 4. مهارات التفاوض:

- الهدف: تزويد المتدربين بالمهارات اللازمة للتفاوض بنجاح في بيئات العمل المختلفة.
- المحتوى:
  - أسس التفاوض الفعال.
  - استراتيجيات التفاوض المختلفة.
  - إدارة الصراع.
  - اتخاذ القرارات المشتركة.

#### 5. مهارات إدارة المشاريع:

- الهدف: تمكين المتدربين من إدارة مشاريع التغذية بنجاح.
- المحتوى:
  - دورة حياة المشروع.
  - إدارة الميزانية والوقت.
  - إدارة المخاطر.
  - تقييم المشاريع.



## دورات التغذية في ظروف الطوارئ:

### الأهداف والمحتوي

#### أهداف الدورات:

- تزويد المشاركين بالمعرفة والمهارات اللازمة لتقديم خدمات غذائية فعالة في ظروف الطوارئ: يهدف هذا النوع من الدورات إلى تجهيز المشاركين للتعامل مع تحديات توفير الغذاء في حالات الكوارث والأزمات، سواء كانت طبيعية أو من صنع الإنسان.
- تعزيز قدرة المشاركين على التخطيط والتقييم وتنفيذ برامج التغذية في حالات الطوارئ: يهدف إلى تزويد المشاركين بالأدوات اللازمة لتقييم الاحتياجات الغذائية للسكان المتضررين، وتخطيط وتنفيذ برامج توزيع الغذاء المناسبة، وتقييم الأثر.
- زيادة الوعي بأهمية التغذية في إدارة الكوارث: يهدف إلى تسليط الضوء على الدور الحيوي للتغذية في الحفاظ على صحة السكان المتضررين، والحد من انتشار الأمراض، وتسريع عملية التعافي.

#### محتوى الدورات المحتمل:

### 1. أساسيات التغذية في حالات الطوارئ :

- أهمية التغذية في إدارة الكوارث.
- الاحتياجات الغذائية الأساسية للإنسان في ظروف مختلفة.
- مصادر الغذاء المتاحة في حالات الطوارئ.
- التغذية العلاجية في حالات سوء التغذية الحاد.
- 

### 2. تقييم الاحتياجات الغذائية في حالات الطوارئ :

- طرق تقييم الاحتياجات الغذائية للسكان المتضررين.
- استخدام المؤشرات الحيوية لتقييم الحالة التغذوية.
- تحليل البيانات الغذائية.
- 

### 3. تخطيط وتنفيذ برامج التوزيع الغذائي :

- مبادئ التخطيط لبرامج التوزيع الغذائي.
- تحديد الأولويات وتوزيع الموارد.
- تصميم أنظمة توزيع فعالة.
- مراقبة وتقييم برامج التوزيع.

#### 4. سلامة الغذاء في حالات الطوارئ :

- مبادئ السلامة الغذائية.
- الوقاية من التلوث الغذائي.
- تخزين وتوزيع الغذاء بأمان.
- إدارة النفايات الغذائية.
- 

#### 5. التغذية الخاصة في حالات الطوارئ :

- تغذية الأطفال.
- التغذية في حالات الحمل والرضاعة.
- التغذية في حالات الأمراض المعدية.
- تغذية المرضى وتغذية الفئات الخاصة
- تغذية كبار السن

#### 6. الجانب النفسي والاجتماعي للتغذية في حالات الطوارئ :

- تأثير الكوارث على الصحة النفسية والسلوك الغذائي.
- أهمية التواصل مع المجتمعات المتضررة.
- دور التغذية في تعزيز التماسك الاجتماعي.

#### 7. التعاون مع القطاعات الأخرى :

- التنسيق مع المنظمات الإنسانية الأخرى.
- بناء الشراكات مع القطاع الصحي والزراعي.
- الاستفادة من التكنولوجيا في إدارة برامج التغذية.



## برنامج تدريبي حول إعداد الخطط والسياسات والاستراتيجيات التغذوية

### مقدمة:

يهدف هذا البرنامج إلى تمكين المشاركين من تطوير مهاراتهم في صياغة وتنفيذ الخطط والسياسات والاستراتيجيات التغذوية الفعالة. سيتناول البرنامج الجوانب النظرية والعملية لعملية التخطيط، مع التركيز على تلبية الاحتياجات الغذائية للسكان وتحسين الصحة العامة.

### أهداف البرنامج:

- تزويد المشاركين بالمعرفة الأساسية حول التغذية والصحة العامة.
- تمكين المشاركين من تحليل الوضع الغذائي الحالي وتحديد الاحتياجات.
- تدريب المشاركين على صياغة أهداف واضحة وقابلة للقياس للبرامج التغذوية.
- تزويد المشاركين بالمهارات اللازمة لتصميم وتنفيذ الخطط والسياسات والاستراتيجيات التغذوية.
- تعزيز قدرة المشاركين على تقييم فعالية البرامج التغذوية.

### محتويات البرنامج:

#### الوحدة الأولى: مقدمة في التغذية والصحة العامة

- أهمية التغذية في الصحة العامة.
- تحديات التغذية العالمية والإقليمية.
- الأسس العلمية للتغذية.
- مبادئ التغذية الصحية.

#### الوحدة الثانية: تحليل الوضع الغذائي

- جمع البيانات وتحليلها لتقييم الوضع الغذائي.
- تحديد العوامل المؤثرة على التغذية.
- تحديد الفئات المستهدفة.

#### الوحدة الثالثة: صياغة الأهداف والخطط

- صياغة أهداف واضحة وقابلة للقياس.
- تحديد المؤشرات الرئيسية للأداء.
- تصميم الخطط التفصيلية للبرامج التغذوية.

#### الوحدة الرابعة: تطوير السياسات والاستراتيجيات

- صياغة السياسات التغذوية.
- تطوير الاستراتيجيات لتنفيذ الخطط.
- تحديد الموارد اللازمة.

#### الوحدة الخامسة: تنفيذ وتقييم البرامج

- آليات تنفيذ البرامج.
- متابعة وتقييم الأداء.
- إدارة التغيير.

#### منهجية التدريب:

- محاضرات نظرية: تقديم المفاهيم الأساسية والتوجيهات النظرية.
- تمارين عملية: تطبيق المعارف النظرية من خلال تمارين عملية وأنشطة تفاعلية.
- دراسات حالة: تحليل حالات دراسية واقعية لتطبيق المفاهيم على سيناريوهات مختلفة.
- مناقشات جماعية: تشجيع المشاركين على تبادل الخبرات والأفكار.
- تغذية راجعة: تقديم تغذية راجعة مستمرة للمشاركين حول أدائهم.

#### الجمهور المستهدف:

- صانعي السياسات في مجال الصحة والتغذية
- العاملون في مجال التغذية
- منظمات المجتمع المدني العاملة في مجال التغذية
- الأكاديميون والباحثون في مجال التغذية

#### مدة البرنامج:

يمكن أن تتراوح مدة البرنامج من 3 أيام إلى أسبوع، حسب عمق المحتوى والاحتياجات التدريبية للمشاركين.

#### شهادة:

يتم منح المشاركين شهادة حضور عند الانتهاء من البرنامج، ويمكن منح شهادات إضافية للمشاركين الذين يجتازون تقييمًا نهائيًا.

## الإدارة المجتمعية لسوء التغذية الحاد الشديد (CMAM)

### مقدمة

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تمكين المشاركين من فهم وتطبيق استراتيجيات الإدارة المجتمعية لسوء التغذية الحاد الشديد (CMAM). سيتناول البرنامج الجوانب النظرية والعملية لإدارة هذه الحالة، مع التركيز على أهمية الشراكة المجتمعية وتقديم الرعاية الشاملة للمرضى.

### أهداف البرنامج:

- تعريف المشاركين بمرض سوء التغذية الحاد الشديد وأسبابه وعواقبه.
- تدريب المشاركين على تقييم وتشخيص حالات سوء التغذية الحاد الشديد.
- تزويد المشاركين بالمعرفة اللازمة لإدارة حالات سوء التغذية الحاد الشديد طبياً وتغذوياً.
- تمكين المشاركين من تخطيط وتنفيذ برامج CMAM على مستوى المجتمع.
- تعزيز القدرة على متابعة وتقييم أداء برامج CMAM.

### محتويات البرنامج:

#### الوحدة الأولى: مقدمة في سوء التغذية الحاد الشديد

- تعريف سوء التغذية الحاد الشديد وأسبابه.
- تصنيف سوء التغذية الحاد الشديد.
- العواقب الصحية والاجتماعية لسوء التغذية الحاد الشديد.
- دور التغذية في علاج سوء التغذية الحاد الشديد.

#### الوحدة الثانية: التقييم والتشخيص

- أدوات تقييم سوء التغذية الحاد الشديد (مثل مؤشر وزن الطول، محيط الذراع العلوي).
- إجراء الفحص البدني الشامل.
- تشخيص المضاعفات المرتبطة بسوء التغذية الحاد الشديد.

#### الوحدة الثالثة: الإدارة العلاجية

- بروتوكولات علاج سوء التغذية الحاد الشديد.
- تركيبات غذائية علاجية جاهزة للاستخدام.
- إدارة المضاعفات.
- أهمية التغذية التكميلية.

### الوحدة الرابعة: الإدارة المجتمعية

- مفهوم الإدارة المجتمعية لسوء التغذية الحاد الشديد.
- دور المجتمع في الكشف المبكر والعلاج.
- تدريب الكوادر الصحية المجتمعية.
- توعية المجتمع بأهمية التغذية.

### الوحدة الخامسة: متابعة وتقييم البرامج

- مؤشرات أداء برامج CMAM.
- جمع البيانات وتحليلها.
- كتابة التقارير.

### منهجية التدريب:

- محاضرات نظرية: تقديم المفاهيم الأساسية والتوجيهات النظرية.
- تمارين عملية: تطبيق المعارف النظرية من خلال تمارين عملية وأنشطة تفاعلية.
- دراسات حالة: تحليل حالات دراسية واقعية لتطبيق المفاهيم على سيناريوهات مختلفة.
- مناقشات جماعية: تشجيع المشاركين على تبادل الخبرات والأفكار.
- تغذية راجعة: تقديم تغذية راجعة مستمرة للمشاركين حول أدائهم.

### الجمهور المستهدف:

- الأطباء والمرضون
- العاملون الصحيون المجتمعيون
- العاملون في المنظمات غير الحكومية
- صانعي السياسات في مجال الصحة والتغذية

### مدة البرنامج:

يمكن أن تتراوح مدة البرنامج من 3 أيام إلى أسبوع، حسب عمق المحتوى والاحتياجات التدريبية للمشاركين.

### شهادة:

يتم منح المشاركين شهادة حضور عند الانتهاء من البرنامج، ويمكن منح شهادات إضافية للمشاركين الذين يجتازون تقييمًا نهائيًا.



## تطبيقات نظم المعلومات الجغرافية (GIS) في المسوحات التغذوية

### المقدمة

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تزويد المشاركين بالمهارات والمعرفة اللازمة لاستخدام نظم المعلومات الجغرافية (GIS) في تحليل البيانات وتحسين فهم الأبعاد المكانية للمسوح التغذوية. سيساعد البرنامج المشاركين على فهم كيفية دمج البيانات الجغرافية في دراسات التغذية، وكيفية استخدام هذه الأدوات لتحسين تصميم الدراسات، وتحليل النتائج، وتقديم توصيات مستندة إلى الأدلة.

### أهداف البرنامج:

- تعريف المشاركين بنظم المعلومات الجغرافية ومكوناتها الأساسية.
- شرح كيفية جمع وتحليل البيانات الجغرافية ذات الصلة بالتغذية.
- تدريب المشاركين على استخدام برامج GIS لتحليل البيانات المكانية.
- تمكين المشاركين من تصميم خرائط وتصورات مرئية للبيانات التغذوية.
- إعداد المشاركين لتطبيق GIS في تصميم وتنفيذ وبحث المسوحات التغذوية.

### محتويات البرنامج:

#### الوحدة الأولى: مقدمة في نظم المعلومات الجغرافية (GIS)

- ما هي نظم المعلومات الجغرافية؟
- مكونات GIS الأساسية: البيانات، الأجهزة، البرامج.
- مفهوم البيانات الجغرافية المكانية.
- أنواع البيانات الجغرافية (نقطية، خطية، مساحية).
- تطبيقات GIS في مختلف المجالات.

#### الوحدة الثانية: جمع وتحليل البيانات الجغرافية في المسوحات التغذوية

- مصادر البيانات الجغرافية المتاحة (قواعد البيانات الحكومية، الأقمار الصناعية، GPS).
- جمع البيانات الميدانية باستخدام أجهزة GPS.
- تحويل البيانات إلى صيغ قابلة للاستخدام في GIS.
- طرق تحليل البيانات الجغرافية (الإحصاء المكاني، التحليل المكاني الوصفي).

### الوحدة الثالثة: تصميم الخرائط وتصورات البيانات

- مبادئ تصميم الخرائط الجغرافية الفعالة.
- استخدام الألوان والرموز لتمثيل البيانات.
- إنشاء خرائط توزيع و كثافة.
- إنشاء خرائط تحليلية (مثل خرائط النسبة، خرائط التباين).

### الوحدة الرابعة: تطبيقات GIS في المسوحات التغذوية

- تصميم عينات المسح باستخدام GIS.
- تحليل العلاقة بين التغذية والمتغيرات الجغرافية (مثل الدخل، التعليم، الوصول إلى الغذاء).
- تحديد المناطق ذات الاحتياجات الغذائية العالية.
- تقييم تأثير البرامج التغذوية على المستوى المكاني.

### الوحدة الخامسة: مشاريع عملية

- تطبيق المعارف المكتسبة على مشاريع عملية.
- تحليل مجموعة بيانات تغذوية موجودة باستخدام GIS.
- تصميم خريطة تفاعلية لتقديم نتائج الدراسة.

### منهجية التدريب:

- محاضرات نظرية: تقديم المفاهيم الأساسية والتوجيهات النظرية.
- تمارين عملية: تطبيق المعارف النظرية من خلال تمارين عملية وأنشطة تفاعلية باستخدام برامج GIS.
- دراسات حالة: تحليل حالات دراسية واقعية لتطبيق المفاهيم على سيناريوهات مختلفة.
- مناقشات جماعية: تشجيع المشاركين على تبادل الخبرات والأفكار.
- تغذية راجعة: تقديم تغذية راجعة مستمرة للمشاركين حول أدائهم.

### أدوات التدريب:

- برامج GIS مثل ArcGIS ، QGIS
- خرائط رقمية
- بيانات جغرافية متنوعة
- أجهزة كمبيوتر

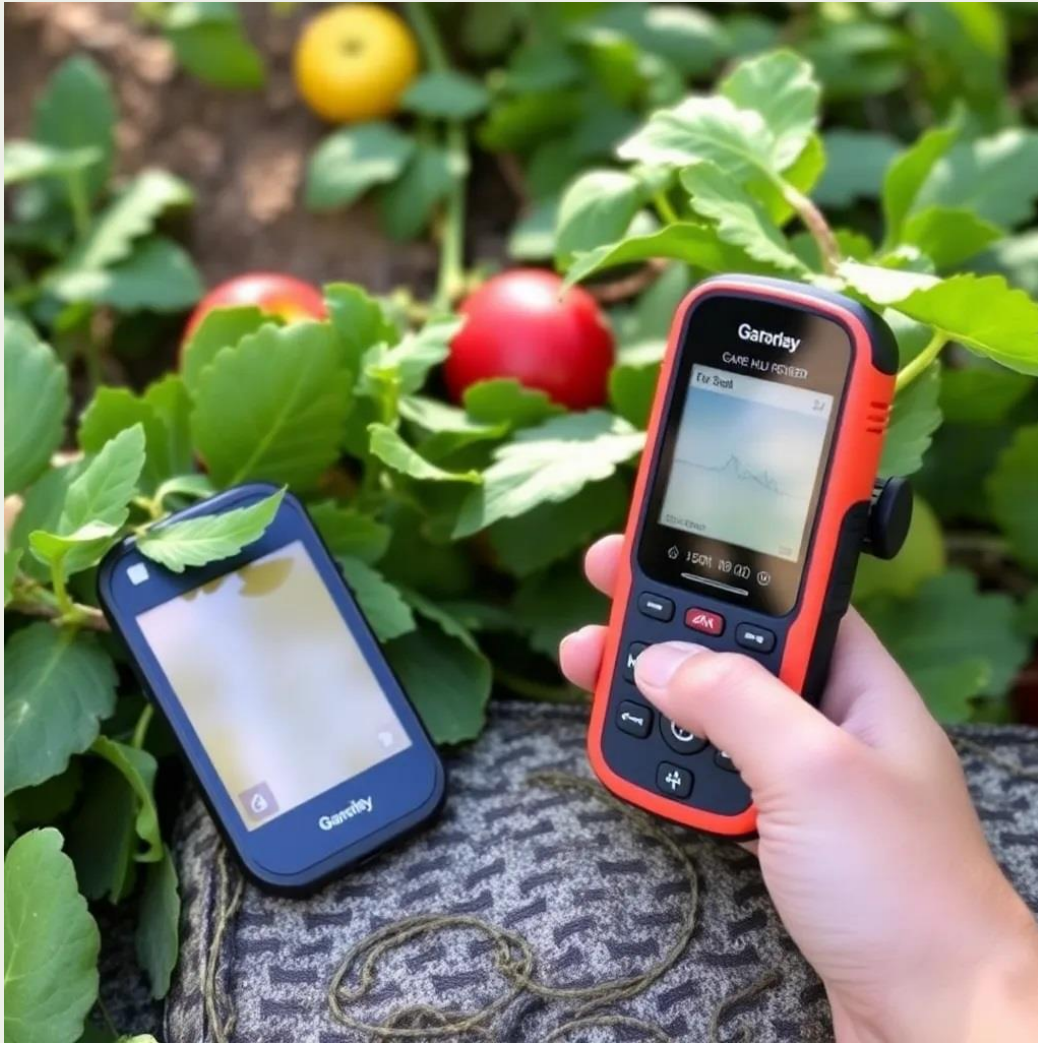
### الجمهور المستهدف:

- الباحثون في مجال التغذية
- العاملون في مجال الصحة العامة
- موظفو المنظمات غير الحكومية العاملة في مجال التغذية
- صانعي السياسات في مجال الصحة والتغذية

### مدة البرنامج:

يمكن أن تتراوح مدة البرنامج من 5 إلى 7 أيام، حسب عمق المحتوى والاحتياجات التدريبية للمشاركين.

**شهادة:** يتم منح المشاركين شهادة حضور عند الانتهاء من البرنامج، ويمكن منح شهادات إضافية للمشاركين الذين يجتازون تقييمًا نهائيًا.



## تقديم الاستشارات الغذائية

### مقدمة:

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تمكين المشاركين من تقديم استشارات غذائية فعالة ومهنية للأفراد والجماعات، وذلك من خلال تزويدهم بالمعرفة والمهارات اللازمة لتقييم الحالة الغذائية، وتطوير خطط غذائية مخصصة، وتقديم التوجيه والتثقيف الغذائي.

### أهداف البرنامج:

- تزويد المشاركين بأساس علمي متين في علم التغذية.
- تمكين المشاركين من تقييم الحالة الغذائية للأفراد وتشخيص المشاكل الغذائية الشائعة.
- تدريب المشاركين على تطوير خطط غذائية فردية تلبي احتياجات العملاء.
- تزويد المشاركين بمهارات التواصل الفعال والتوجيه الغذائي.
- تمكين المشاركين من إدارة العلاقة مع العملاء وتقديم الدعم المستمر.

### محتويات البرنامج:

#### الوحدة الأولى: أسس علم التغذية

- العناصر الغذائية الأساسية ووظائفها في الجسم.
- الاحتياجات الغذائية للإنسان في مختلف المراحل العمرية.
- الأطعمة المختلفة وقيمتها الغذائية.
- مبادئ التغذية الصحية المتوازنة.

#### الوحدة الثانية: تقييم الحالة الغذائية

- طرق تقييم الحالة الغذائية (الفحوصات الفيزيائية، التحاليل المخبرية، الاستبيانات الغذائية).
- تفسير نتائج التقييم وتشخيص المشاكل الغذائية.
- تقييم المخاطر المرتبطة بنقص أو زيادة التغذية.

#### الوحدة الثالثة: تطوير خطط غذائية

- مبادئ تصميم خطط غذائية فردية.
- تحديد الأهداف الغذائية.
- اختيار الأطعمة المناسبة.
- حساب السعرات الحرارية والمغذيات.
- متابعة التقدم وتعديل الخطط الغذائية.



### الوحدة الرابعة: مهارات التواصل والتوجيه الغذائي

- مهارات الاستماع الفعال والتواصل غير اللفظي.
- تقديم المعلومات الغذائية بطريقة سهلة ومفهومة.
- تحفيز العملاء على اتخاذ قرارات غذائية صحية.
- إدارة المقاومة والتحديات.
- بناء علاقة ثقة مع العملاء.

### الوحدة الخامسة: إدارة العيادة الغذائية

- تسويق الخدمات الاستشارية الغذائية.
- إدارة الجداول الزمنية والمواعيد.
- التوثيق والسجلات.
- الأخلاقيات المهنية في تقديم الاستشارات الغذائية.

### منهجية التدريب:

- محاضرات نظرية: تقديم المفاهيم الأساسية والتوجيهات النظرية.
- تمارين عملية: تطبيق المعارف النظرية من خلال تمارين عملية وأنشطة تفاعلية.
- دراسات حالة: تحليل حالات دراسية واقعية لتطبيق المفاهيم على سيناريوهات مختلفة.
- مناقشات جماعية: تشجيع المشاركين على تبادل الخبرات والأفكار.
- تغذية راجعة: تقديم تغذية راجعة مستمرة للمشاركين حول أدائهم.

### أدوات التدريب:

- عروض تقديمية أوراق عمل نماذج خطط غذائية
- أدوات تقييم نماذج استبيانات غذائية

### الجمهور المستهدف:

- خريجو التغذية
- المهتمون بالصحة والتغذية
- المدربون الصحيون
- العاملون في مجال الصحة العامة

### مدة البرنامج:

يمكن أن تتراوح مدة البرنامج من 40 إلى 60 ساعة تدريبية، ويمكن تقسيمها على عدة أسابيع أو أشهر.

**شهادة:** يتم منح المشاركين شهادة حضور عند الانتهاء من البرنامج، ويمكن منح شهادات إضافية للمشاركين الذين يجتازون تقييمًا نهائيًا.

## تغذية ذوي الاحتياجات الخاصة

### مقدمة

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تمكين المشاركين من فهم الاحتياجات الغذائية الخاصة للأشخاص ذوي الإعاقات، وتقديم الاستشارات الغذائية المناسبة لهم. سيتناول البرنامج الجوانب النظرية والعملية للتغذية العلاجية، مع التركيز على تلبية احتياجات الأفراد ذوي الإعاقات المختلفة وتحسين نوعية حياتهم.

### أهداف البرنامج:

- تزويد المشاركين بالمعرفة الأساسية حول التغذية وعلاقتها بالصحة.
- تعريف المشاركين بأنواع الإعاقات المختلفة واحتياجاتها الغذائية الخاصة.
- تدريب المشاركين على تقييم الحالة الغذائية للأشخاص ذوي الإعاقات.
- تمكين المشاركين من تطوير خطط غذائية فردية تلبي احتياجات الأفراد ذوي الإعاقات.
- تزويد المشاركين بمهارات التواصل الفعال مع الأفراد ذوي الإعاقات وعائلاتهم.

### محتويات البرنامج:

#### الوحدة الأولى: مقدمة في التغذية وعلاقتها بالصحة

- العناصر الغذائية الأساسية ووظائفها في الجسم.
- الاحتياجات الغذائية للإنسان في مختلف المراحل العمرية.
- الأطعمة المختلفة وقيمتها الغذائية.
- مبادئ التغذية الصحية المتوازنة.

#### الوحدة الثانية: أنواع الإعاقات واحتياجاتها الغذائية

- الإعاقات الجسدية: التأثيرات على النمو والتطور، الاحتياجات الغذائية الخاصة.
- الإعاقات العقلية: صعوبات في الأكل، الاحتياجات الغذائية الخاصة.
- الإعاقات الحسية: تأثير فقدان البصر أو السمع على التغذية.
- الإعاقات المتعددة: الاحتياجات الغذائية المركبة.

#### الوحدة الثالثة: تقييم الحالة الغذائية

- طرق تقييم الحالة الغذائية للأشخاص ذوي الإعاقات.
- تفسير نتائج التقييم وتشخيص المشاكل الغذائية.
- تقييم المخاطر المرتبطة بنقص أو زيادة التغذية.

### الوحدة الرابعة: تطوير خطط غذائية

- مبادئ تصميم خطط غذائية فردية للأشخاص ذوي الإعاقات.
- تحديد الأهداف الغذائية.
- اختيار الأطعمة المناسبة.
- حساب السعرات الحرارية والمغذيات.
- متابعة التقدم وتعديل الخطط الغذائية.

### الوحدة الخامسة: مهارات التواصل والتوجيه الغذائي

- مهارات التواصل الفعال مع الأفراد ذوي الإعاقات وعائلاتهم.
- تقديم المعلومات الغذائية بطريقة سهلة ومفهومة.
- تحفيز الأفراد ذوي الإعاقات على اتخاذ قرارات غذائية صحية.
- إدارة المقاومة والتحديات.
- بناء علاقة ثقة مع الأفراد ذوي الإعاقات وعائلاتهم.

### الوحدة السادسة: التعاون مع الفريق المتعدد التخصصات

- أهمية التعاون مع الأطباء، المعالجين الفيزيائيين، وأخصائيي النطق واللغة.
- دور التغذية في العلاج الشامل للأشخاص ذوي الإعاقات.

### منهجية التدريب:

- محاضرات نظرية: تقديم المفاهيم الأساسية والتوجيهات النظرية.
- تمارين عملية: تطبيق المعارف النظرية من خلال تمارين عملية وأنشطة تفاعلية.
- دراسات حالة: تحليل حالات دراسية واقعية لتطبيق المفاهيم على سيناريوهات مختلفة.
- مناقشات جماعية: تشجيع المشاركين على تبادل الخبرات والأفكار.
- تغذية راجعة: تقديم تغذية راجعة مستمرة للمشاركين حول أدائهم.

### أدوات التدريب:

- عروض تقديمية
- أوراق عمل
- نماذج خطط غذائية
- أدوات تقييم
- نماذج استبيانات غذائية

### الجمهور المستهدف:

- أخصائيو التغذية
- الأطباء
- الممرضون
- المعالجون الفيزيائيون
- أخصائيو النطق واللغة
- العاملون في مجال الرعاية الصحية للأشخاص ذوي الإعاقات

### مدة البرنامج:

يمكن أن تتراوح مدة البرنامج من 40 إلى 60 ساعة تدريبية، ويمكن تقسيمها على عدة أسابيع أو أشهر.

### شهادة:

يتم منح المشاركين شهادة حضور عند الانتهاء من البرنامج، ويمكن منح شهادات إضافية للمشاركين الذين يجتازون تقييمًا نهائيًا.



## التغذية العلاجية وإدارة المطاعم في المستشفيات

### مقدمة

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تزويد المشاركين بالمهارات والمعرفة اللازمة لإدارة خدمات التغذية العلاجية في المستشفيات. سيتناول البرنامج جوانب متعددة من إدارة المطاعم بالمستشفيات، بدءاً من التخطيط والتطوير وصولاً إلى الإنتاج والخدمة، مع التركيز على الجودة والسلامة الغذائية وتلبية الاحتياجات الغذائية الخاصة للمرضى.

### أهداف البرنامج:

- تزويد المشاركين بأساس علمي متين في علم التغذية العلاجية.
- تمكين المشاركين من تطوير قوائم طعام علاجية تلبي احتياجات المرضى المختلفة.
- تدريب المشاركين على إدارة الموارد البشرية في مطابخ المستشفيات.
- تزويد المشاركين بالمهارات اللازمة لضمان الجودة والسلامة الغذائية في المستشفيات.
- تمكين المشاركين من إدارة التكاليف وتحقيق الكفاءة في خدمات التغذية بالمستشفيات.

### محتويات البرنامج:

#### الوحدة الأولى: أسس علم التغذية العلاجية

- العناصر الغذائية الأساسية ووظائفها في الجسم.
- الاحتياجات الغذائية الخاصة للمرضى (مرضى السكر، أمراض القلب، السرطان، إلخ).
- التغذية السريرية وأهميتها في الشفاء.
- مبادئ التغذية الصحية المتوازنة.

#### الوحدة الثانية: تخطيط وتطوير قوائم الطعام العلاجية

- مبادئ تصميم قوائم طعام علاجية تلبي الاحتياجات الغذائية للمرضى.
- تطوير قوائم طعام متنوعة تلبي احتياجات المرضى المختلفة (النظام الغذائي السائل، النظام الغذائي منخفض الصوديوم، إلخ).
- اختيار المكونات الطازجة والعالية الجودة.
- التسعير المناسب للأطباق.
- إدارة التكاليف الغذائية.

#### الوحدة الثالثة: إدارة الموارد البشرية في مطابخ المستشفيات

- توظيف وتدريب فريق العمل.
- تقييم أداء الموظفين.
- بناء فريق عمل متماسك.
- إدارة النزاعات وحل المشكلات.



### الوحدة الرابعة: ضمان الجودة والسلامة الغذائية

- مبادئ السلامة الغذائية في البيئة الصحية.
- الوقاية من التلوث الغذائي.
- نظافة وسلامة المطبخ.
- الإجراءات الطارئة في حالة حدوث أي مشكلة غذائية.
- الحصول على الشهادات المعتمدة في مجال السلامة الغذائية.

### الوحدة الخامسة: إدارة التكاليف وتحقيق الكفاءة

- تحليل التكاليف المختلفة في مطبخ المستشفى.
- وضع ميزانية واقعية.
- زيادة الإيرادات.
- تحسين الربحية.
- استخدام برامج الحاسوب لإدارة المطبخ.

### الوحدة السادسة: التعاون مع الفريق الطبي

- التعاون مع الأطباء والممرضين لتقديم رعاية غذائية شاملة للمرضى.
- فهم الاحتياجات الغذائية الخاصة لكل مريض.
- التوثيق والسجلات الطبية.

### منهجية التدريب:

- محاضرات نظرية: تقديم المفاهيم الأساسية والتوجيهات النظرية.
- تمارين عملية: تطبيق المعارف النظرية من خلال تمارين عملية وأنشطة تفاعلية.
- زيارات ميدانية: زيارة مطابخ مستشفيات مختلفة لدراسة أفضل الممارسات.
- ورش عمل: تنفيذ ورش عمل لتعلم مهارات عملية مثل تحضير الأطعمة العلاجية.
- مناقشات جماعية: تشجيع المشاركين على تبادل الخبرات والأفكار.
- تغذية راجعة: تقديم تغذية راجعة مستمرة للمشاركين حول أدائهم.

### أدوات التدريب:

- عروض تقديمية
- أوراق عمل
- نماذج قوائم طعام علاجية
- أدوات تقييم
- مطبخ تدريبي مجهز

### الجمهور المستهدف:

- أخصائيو التغذية
- الطهارة ومساعدى الطهارة في المستشفيات
- مدراء المطاعم بالمستشفيات
- العاملون في مجال الرعاية الصحية

### مدة البرنامج:

يمكن أن تتراوح مدة البرنامج من 40 إلى 60 ساعة تدريبية، ويمكن تقسيمها على عدة أسابيع أو أشهر.

### شهادة:

يتم منح المشاركين شهادة حضور عند الانتهاء من البرنامج، ويمكن منح شهادات إضافية للمشاركين الذين يجتازون تقييمًا نهائيًا.



pg. 30

## تغذية وإدارة المطاعم في الفنادق والشركات وخطوط الملاحة الجوية والبحرية

### المقدمة

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تزويد المشاركين بالمهارات والمعرفة اللازمة لإدارة المطاعم في مختلف القطاعات، لا سيما الفنادق والشركات وخطوط الملاحة الجوية والبحرية. سيشمل البرنامج جوانب متعددة من إدارة المطاعم، بدءًا من التخطيط والتطوير وصولاً إلى الإنتاج والخدمة، مع التركيز على الجودة والسلامة الغذائية وتلبية احتياجات العملاء المتنوعة.

### أهداف البرنامج:

- تزويد المشاركين بأساس علمي متين في علم التغذية وإدارة الأغذية والمشروبات.
- تمكين المشاركين من تطوير قوائم طعام مبتكرة ومتنوعة تلبي احتياجات العملاء المختلفة.
- تدريب المشاركين على إدارة الموارد البشرية في المطاعم.
- تزويد المشاركين بالمهارات اللازمة لضمان الجودة والسلامة الغذائية في المطاعم.
- تمكين المشاركين من إدارة التكاليف وتحقيق الربحية في المطاعم.

### محتويات البرنامج:

#### الوحدة الأولى: أسس علم التغذية وإدارة الأغذية والمشروبات

- العناصر الغذائية الأساسية ووظائفها في الجسم.
- الاحتياجات الغذائية للإنسان في مختلف المراحل العمرية.
- الأطعمة المختلفة وقيمتها الغذائية.
- مبادئ التغذية الصحية المتوازنة.
- إدارة المخزون والمشتريات.
- طرق الطهي الحديثة والحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة.

#### الوحدة الثانية: تخطيط وتطوير قوائم الطعام

- مبادئ تصميم قوائم طعام جذابة وفعالة.
- تطوير قوائم طعام متنوعة تلبي احتياجات مختلف العملاء.
- اختيار المكونات الطازجة والعالية الجودة.
- التسعير المناسب للأطباق.
- إدارة التكاليف الغذائية.

### الوحدة الثالثة: إدارة الموارد البشرية في المطاعم

- توظيف وتدريب فريق العمل.
- تقييم أداء الموظفين.
- بناء فريق عمل متماسك.
- إدارة النزاعات وحل المشكلات.

### الوحدة الرابعة: ضمان الجودة والسلامة الغذائية

- مبادئ السلامة الغذائية.
- الوقاية من التلوث الغذائي.
- نظافة وسلامة المطبخ.
- الإجراءات الطارئة في حالة حدوث أي مشكلة غذائية.
- الحصول على الشهادات المعتمدة في مجال السلامة الغذائية.

### الوحدة الخامسة: إدارة التكاليف وتحقيق الربحية

- تحليل التكاليف المختلفة في المطعم.
- وضع ميزانية واقعية.
- زيادة الإيرادات.
- تحسين الربحية.
- استخدام برامج الحاسوب لإدارة المطعم.

### الوحدة السادسة: إدارة المطاعم في بيئات مختلفة

- إدارة المطاعم في الفنادق.
- إدارة المطاعم في الشركات.
- إدارة المطاعم في خطوط الملاحة الجوية والبحرية.
- التحديات الخاصة بكل بيئة وحلولها.

### منهجية التدريب:

- محاضرات نظرية: تقديم المفاهيم الأساسية والتوجيهات النظرية.
- تمارين عملية: تطبيق المعارف النظرية من خلال تمارين عملية وأنشطة تفاعلية.
- زيارات ميدانية: زيارة مطاعم مختلفة لدراسة أفضل الممارسات.
- ورش عمل: تنفيذ ورش عمل لتعلم مهارات عملية مثل تحضير الأطعمة وتقديم الخدمة.
- مناقشات جماعية: تشجيع المشاركين على تبادل الخبرات والأفكار.
- تغذية راجعة: تقديم تغذية راجعة مستمرة للمشاركين حول أدائهم.

### أدوات التدريب:

- عروض تقديمية
- أوراق عمل
- نماذج قوائم طعام
- أدوات تقييم
- مطبخ تدريبي مجهز

### الجمهور المستهدف:

- خريجو التغذية وإدارة الفنادق والمطاعم.
- الطهاة ومساعدى الطهاة.
- مدراء المطاعم.
- ملاك المطاعم.
- العاملون في مجال الضيافة والسياحة.

### مدة البرنامج:

يمكن أن تتراوح مدة البرنامج من 40 إلى 60 ساعة تدريبية، ويمكن تقسيمها على عدة أسابيع أو أشهر.

### شهادة:

يتم منح المشاركين شهادة حضور عند الانتهاء من البرنامج، ويمكن منح شهادات إضافية للمشاركين الذين يجتازون تقييمًا نهائيًا.



## دورات مهارات تدريب المدربين

### موجه عام لبرنامج تدريبي حول دورات مهارات تدريب المدربين (TOT)

#### مقدمة:

يهدف برنامج تدريب المدربين (TOT) إلى تمكين المشاركين من تطوير مهاراتهم في تصميم وتقديم برامج تدريبية فعالة. يركز البرنامج على تزويد المشاركين بالأدوات والمعرفة اللازمة لتصبح مدربين مؤهلين، قادرين على نقل المعرفة والمهارات إلى الآخرين بطريقة فعالة ومؤثرة.

#### أهداف البرنامج:

- تمكين المشاركين من فهم أسس عملية التدريب وتزويدهم بمهارات تصميم وتنفيذ برامج تدريبية مبتكرة.
- تطوير مهارات التواصل والتفاعل مع المتدربين. وبناء الثقة بالنفس لدى المشاركين كمدربين.
- تعزيز القدرة على تقييم فعالية البرامج التدريبية.

#### محتوى البرنامج:

##### 1. مقدمة في علم التدريب:

- تعريف التدريب وأهميته.
- نظريات التعلم المختلفة.
- أنماط التعلم المتنوعة.
- دور المدرب في عملية التعلم.

##### 2. تصميم البرامج التدريبية:

- تحديد الاحتياجات التدريبية.
- صياغة الأهداف التدريبية.
- اختيار المناهج التدريبية المناسبة.
- إعداد خطط الدروس.
- تصميم المواد التدريبية (عروض تقديمية، نشاطات، تمارين).

### 3. مهارات التدريب:

- مهارات التواصل الفعال.
- مهارات العرض والتقديم.
- إدارة الوقت والجلسات التدريبية.
- التعامل مع الأسئلة والنقاشات.
- توفير بيئة تعليمية محفزة.
- تقييم أداء المتدربين.

### 4. أدوات وتقنيات التدريب:

- استخدام الوسائل التعليمية المختلفة (عروض تقديمية، فيديوهات، ألعاب، محاكاة).
- تطبيق أساليب التدريب التفاعلي.
- استخدام تقنيات التعلم النشط.
- تقييم فعالية الأساليب التدريبية.

### 5. تقييم البرامج التدريبية:

- تصميم أدوات التقييم.
- جمع وتحليل البيانات.
- كتابة تقارير التقييم.

### 6. مهارات إضافية:

- بناء الثقة بالنفس.
- إدارة التوتر.
- العمل الجماعي.
- مهارات القيادة.

### منهجية التدريب:

- محاضرات نظرية: تقديم المفاهيم الأساسية والتوجيهات النظرية.
- تمارين عملية: تطبيق المعارف النظرية من خلال تمارين عملية وأنشطة تفاعلية.
- مناقشات جماعية: تشجيع المشاركين على تبادل الخبرات والأفكار.
- دراسات حالة: تحليل حالات دراسية واقعية لتطبيق المفاهيم على سيناريوهات مختلفة.
- تغذية راجعة: تقديم تغذية راجعة مستمرة للمشاركين حول أدائهم.

### الجمهور المستهدف:

- الموظفون الذين يرغبون في تطوير مهاراتهم التدريبية.
- المدراء والمشرفون الذين يرغبون في تحسين أداء فرقهم.
- الخبراء في مختلف المجالات الذين يرغبون في نقل خبراتهم للآخرين.

### مدة البرنامج:

تتراوح مدة البرنامج عادة بين 3 أيام إلى أسبوع، ويمكن تخصيص المدة حسب الاحتياجات والمتطلبات.

### شهادات:

يتم منح المشاركين شهادة حضور عند الانتهاء من البرنامج، ويمكن منح شهادات إضافية للمشاركين الذين يجتازون تقييمًا نهائيًا.

# خدمات طلاب الدراسات العليا (الدبلوم العالي والماجستير والدكتوراه)



pg. 37

## خدمات طلاب الدراسات العليا (الدبلوم العالي والماجستير والدكتوراه)

يلعب مركز التغذية دورًا حيويًا في دعم طلاب الدراسات العليا، سواء كانوا في تخصص التغذية أو في تخصصات أخرى. يمكن لمركز التغذية أن يكون شريكًا قويًا لطلاب الدراسات العليا، من خلال توفير الموارد والدعم اللازمين لإجراء أبحاث عالية الجودة، وتطوير مهاراتهم، وتحقيق أهدافهم الأكاديمية والمهنية. وهنا بعض الأفكار حول كيفية تقديم الخدمات لهم:

### الدعم الاستشاري:

- استشارات أكاديمية: تقديم استشارات أكاديمية للطلاب حول اختيار موضوعات الأبحاث، وتصميم الدراسات، وتحليل النتائج.
- استشارات مهنية: مساعدة الطلاب على التخطيط لمسارهم المهني بعد التخرج.

### الشبكات:

- ربط الطلاب بالخبراء: تنظيم لقاءات بين الطلاب وخبراء التغذية في المجال الأكاديمي والصناعي.
- إنشاء مجتمع للباحثين: إنشاء مجتمع للباحثين في مجال التغذية لتبادل الأفكار والخبرات.

### فرص للبحث والتطوير:

- المشاريع البحثية المشتركة: التعاون مع الطلاب في إجراء أبحاث مشتركة في مجالات التغذية المختلفة.
- المختبرات: توفير مختبرات مجهزة جيدًا لإجراء التجارب والتحليلات الغذائية.
- المؤتمرات والندوات: تنظيم أو المشاركة في المؤتمرات والندوات العلمية لتقديم فرص للطلاب لعرض أبحاثهم.

### الوصول إلى الموارد:

- مكتبة رقمية: توفير مكتبة رقمية شاملة تحتوي على أحدث الأبحاث والدراسات في مجال التغذية.
- قاعدة بيانات للمواد الغذائية: توفير قاعدة بيانات شاملة لتركيب المواد الغذائية وقيمتها الغذائية.
- البرامج الحاسوبية: توفير برامج حاسوبية متخصصة في تحليل البيانات الغذائية وتصميم الوجبات.



## دورات أكاديمية ومهنية لطلاب الدراسات العليا

### 1. ورش عمل في تحليل البيانات الغذائية

تدريب الطلاب على استخدام البرامج الإحصائية وتحليل البيانات الغذائية، مما يساعدهم في أبحاثهم.

### 2. دورات في تصميم الدراسات

تدريب الطلاب على تصميم دراسات تغذوية صحيحة، وتحديد العينة المناسبة، وجمع البيانات وتحليلها.

### 3. دورات في كتابة الأوراق البحثية

مساعدة الطلاب على كتابة أوراق بحثية قوية ونشرها في مجلات علمية مرموقة.

### 4. دورات في تقديم العروض العلمية

تدريب الطلاب على تقديم عروضهم العلمية بشكل فعال ومقنع.

### 5. إعداد المقترحات البحثية

تدريب على إعداد مقترحات بحثية في مجال التغذية، وتقديمها للحصول على تمويل.

### 6. نشر الأبحاث العلمية:

تدريب على كتابة الأوراق البحثية ونشرها في المجلات العلمية.

## حول برامج المركز ومنهجيته

### أهداف المركز

توفير التدريب المهني الأساسي والمتقدم للأفراد والمؤسسات التي تهدف لتطوير كفاءتها لتلبية احتياجات سوق العمل في البيئة التنافسية المحلية والإقليمية والعالمية.

### الخدمات المتخصصة

يقدم لمركز خدمات مهنية بما في ذلك

1. مجموعة واسعة من حزم التدريب
2. مشاريع البحث،
3. المسوحات و
4. خدمات الاستشارات بما في ذلك من بين أمور أخرى،
  - تطوير السياسات والاستراتيجيات،
  - تطوير الخطط الغذائية،
  - تطوير مقترحات المشاريع وتصميم المشاريع وتنفيذها،
  - مهام التغذية الأخرى ذات الصلة.
5. برامج التغذية الخاصة
  - التغذية في حالات الطوارئ والكوارث
  - برنامج تطوير مهارات القيادة الغذائية

### الخدمات المجتمعية

6. عيادة الأسرة [مراقبة النمو + تغذية الأم والطفل]
  - قياس ورسم خرائط وزن الأطفال واستخدام هذه المعلومات لإرشاد الآباء حتى يتمكنوا من اتخاذ إجراءات لتحسين نمو الطفل. تثقيف الأمهات حول ممارسات التغذية الجيدة والأطعمة الغنية بالتغذية.
7. عيادات التغذية:
  - تقديم المشورة الغذائية في الصحة والمرض
  - وحدة نمط الحياة الصحي وإنقاص الوزن
  - تدريب خبراء التغذية والمعالجين الطبيعيين والممرضات وغيرهم من العاملين في مجال الصحة على كيفية دمج مفهوم التغذية ونمط الحياة الصحي في برامجهم.
  - 9. وحدة التثقيف والمعلومات الغذائية:

## منهجيات التدريب بالمركز:

- المحاضرات النظرية
- الورش العملية
- التمارين الحاسوبية
- زيارات ميدانية
- دراسات الحالة

## الفئات المستهدفة:

- العاملون في مجال الإغاثة الإنسانية.
- أخصائيو التغذية.
- العاملون في القطاع الصحي.
- متطوعو الهلال الأحمر والصليب الأحمر.
- طلاب كليات العلوم الصحية.

## ملاحظات هامة:

- عادة تكون الدورات مصممة لتلبية الاحتياجات الخاصة لكل سياق وجمهور مستهدف.
- تكون المواد التدريبية مبنية على الأدلة العلمية وأفضل الممارسات الدولية.
- تشمل الدورات عنصرًا تفاعليًا لضمان مشاركة جميع المشاركين.
- عادة يتم توفير المواد التدريبية بلغات مختلفة لتسهيل الوصول إليها.

## إرشادات عامة حول تصميم الدورات:

- التركيز على التطبيق العملي : تتضمن الدورات العديد من التمارين العملية التي تسمح للمشاركين بتطبيق ما تعلموه.
- استخدام أساليب تدريس متنوعة: يتم استخدام المحاضرات، والنقاشات الجماعية، وحل المشكلات، والعمل الجماعي، والعروض التقديمية، وغيرها من الأساليب.
- توفير بيئة تعليمية تفاعلية: تشجع الدورات على التفاعل بين المشاركين وتبادل الخبرات.
- تخصيص الدورات : يتم تخصيص الدورات لتلبية احتياجات فئات مختلفة من المشاركين، مثل خريجي التغذية الذين يرغبون في العمل في مجال الصحة العامة أو صناعة الأغذية.

## فوائد الدورات:

- تطوير الكوادر : تساعد هذه الدورات على تطوير مهارات وقدرات خريجي التغذية، مما يجعلهم أكثر تأهيلاً لسوق العمل.
- زيادة فرص العمل : تزيد هذه الدورات من فرص عمل الخريجين في مجالات مختلفة، مثل الصحة العامة، وصناعة الأغذية، والاستشارات الغذائية.
- تعزيز مكانة المركز : تساهم هذه الدورات في تعزيز مكانة المركز كمركز رائد في مجال التغذية.
- خدمة المجتمع : تساعد هذه الدورات على خدمة المجتمع من خلال توفير كوادر مؤهلة قادرة على التعامل مع التحديات الغذائية.

## عوامل هامة تؤخذ عند تصميم البرامج:

- تحديد الاحتياجات : إجراء دراسات مستمرة لتحديد الاحتياجات المتغيرة للمجتمع السوداني، وتعديل البرامج وفقاً لذلك.
- المرونة : القدرة على التكيف مع التغيرات في الظروف، وتقديم برامج متنوعة تلبي احتياجات شرائح مختلفة من المجتمع.
- الشراكة : التعاون مع المنظمات الحكومية والخاصة والمجتمع المدني، لتوسيع نطاق البرامج وزيادة تأثيرها.
- التقييم : إجراء تقييم مستمر للبرامج لضمان تحقيق الأهداف المرجوة، وتحسين جودة البرامج المقدمة.

## ملاحظات إضافية:

- ينظم المركز مسابقات وفعاليات تفاعلية لزيادة الوعي بالتغذية الصحية وتشجيع المشاركة المجتمعية.
- الاستفادة من وسائل التواصل الاجتماعي لنشر المعلومات والتوعية حول البرامج والأنشطة التي يقدمها المركز.
- يقدم المركز شهادات للمشاركين في الدورات التدريبية، مما يعزز من قيمة هذه الدورات ويشجع المشاركين على الاستمرار في التعلم.



## التواصل مع المركز

### اتصل بنا

مركز التغذية للتدريب وبناء القدرات (NCTCB)

المقر في السودان: الخرطوم بحري - الحلفاية - مربع 8 - مبني رقم 38  
المقر في مصر:

Vitalis Medical Training Center

Nasr City, Nasr Street, west of the intersection of Abbas Al Akkad, Al Nasr Square  
Building Entrance C, Third Floor, Apartment No. 306

<https://maps.app.goo.gl/ZYaWCZ5NNnwtVFNU6>

محمول / واتساب: 00201117217332

البريد الإلكتروني: [nutritioncenternctcb@gmail.com](mailto:nutritioncenternctcb@gmail.com)

روابط هامة: فيسبوك: <https://www.facebook.com/nutri.cent.5>

# NUTRITIO CENTER

